Richell

1887

ごはんと一緒に、おかゆが炊ける。

使っていいね!
炊飯器用おかゆ調理器
取扱説明書

このたびは、リッチェル製品をお買い上げいただきありがとうございます。**ご使用の前に必ずこの取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。また、本書はいつでも見られる場所に大切に保管してください。**本品を他のお客様にお譲りになるときは必ず本書も併せてお渡しください。

はじめに

使用できる炊飯器

○電気炊飯器　○ガス炊飯器

・2種類のおかゆ(全がゆ・五分がゆ)が作れます。

この商品の品質で、お気づきの点がございましたらお手数ですが下記までご連絡ください。

株式会社 リッチェル

富山市水橋桜木136　〒939-0592

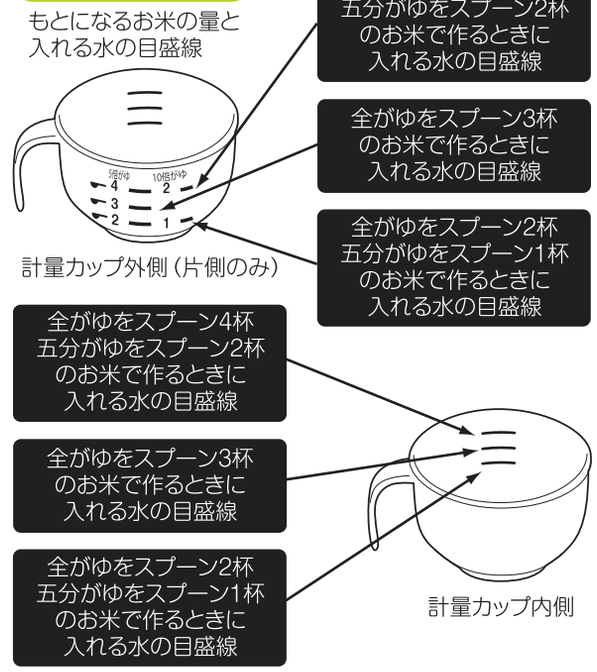
お客様相談室/TEL(076)478-2957

受付時間:9:00~17:00(土日、祝祭日を除く)

http://www.richell.co.jp/

MADE IN CHINA

目盛りの見方



おかゆの量の目安

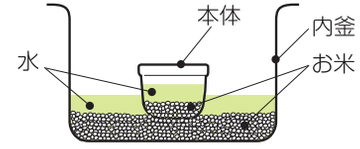
おかゆのやわらかさ	歯ぐきでつぶせる(全がゆ)			かまなくてよい※(五分がゆ)	
お米の量 [スプーン(付属)すりきり]					
水の量 (計量カップの目盛)					
水の量の目安	80cc	120cc	170cc	90cc	180cc
炊きあがり目安 (本体)	約100g	約160g	約200g	約100g	約200g

※ 調理後、スプーン(付属)ですりつぶして滑らかにしてください。

※水の量は、おかゆの種類とお米の投入量に相応する線まで入れてください。

各部の名称

おかゆの作り方

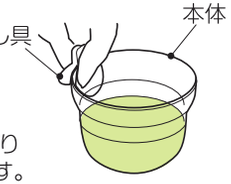


①計量カップにスプーン(付属)で量ったお米を入れ、洗米します。
・スプーン(付属)を使用し、すりきりで計量してください。

②計量カップの目盛りに合わせて水を入れ、本体に移します。
⚠注意 30分以上水に浸してください。

③本体を炊飯器の内釜の真ん中に軽く置き、炊飯器のスイッチを入れます。
・本体のみをセットしてください。
・内釜のお米の量、水の量を変える必要はありません。
・内釜のお米が玄米や炊き込みごはんの場合にも使用できます。
⚠注意 本体が炊飯器のフタの内側に接触するような場合は使用できません。

④ごはんが炊きあがったら、本体を取り出し具を使って炊飯器から取り出します。
(取り出し具で本体を取り出す際には、滑り落ちるおそれがありますので受け皿などを利用してください。)



⑤計量カップに食べる分を移してすりつぶすと、おかゆができ上がります。

使用上の注意

○記号の説明
この取扱説明書は、製品を安全に使用していただくために特に守っていただきたいことについて次のマークで表示しています。各マークの意味を十分理解されたうえで使用していただきますようお願いいたします。

⚠警告 …取扱いを誤った場合、死亡または重大な傷害を負ったり、物的損害につながるおそれのあるもの。

⚠注意 …取扱いを誤った場合、軽度の傷害を負ったり、物的損害につながるおそれのあるもの。

重要 …取扱いを誤った場合、製品の故障・損傷・早期寿命などを招くおそれのあるもの。

・ご使用前に必ず洗浄してください。
・火のそばや食器乾燥器・食器洗浄乾燥器・消毒保管庫の熱風吹出口付近には本品を置かないでください。

本体の使用上の注意

⚠警告
●ご使用前に本体にヒビ、カケなどがないか確認してください。本体にヒビ、カケ、強いスリキズの入ったものは思わぬときに破損するおそれがありますので使用しないでください。
●調理の際は外滴をぬぐい、途中で差し水をするときは冷水の使用を避けてください。また本体が熱くなっているときは、濡れたふきんでふれたり、濡れたところに置いたりしないでください。
●金属や陶磁器の硬いスプーンなどを使用しないでください。本体にキズがつき、思わぬときに破損する危険があります。
●調理後は、本体が大変熱くなりヤケドの危険があります。お子様の手の届かない場所で使用してください。

⚠注意
●本体は破損すると鋭利な破片となります。破片は十分注意してお取扱いください。
●本体の下に、球面状のトレーなどを敷いて使用しないでください。本体底部とトレーの間に負圧が生じ、本体が破損するおそれがあります。
●使用区分以外での使用はしないでください。
●力を入れてふちを持ち、ひねり洗いをすると、破損して思わぬケガをするおそれがありますので注意してください。

重要
●ごはんを炊かずに本体だけでおかゆを作ることはできません。
●直火・オーブン・グリルでは使用できません。
●火にかけたり、空だきをしないでください。
●使用後はぬるま湯に浸しておくことをお奨めします。乾くとごはんが取れにくくなります。なお、汚れのひどいときは台所用漂白剤などを使用してください。

お手入れ方法

・洗浄する場合は、柔らかいスポンジや中性洗剤をお使いください。研磨剤入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないでください。
・本体は煮沸消毒することができます。
（ただし計量カップ・取り出し具・スプーンは5分以上の煮沸消毒はしないでください。過度の煮沸は製品を早く傷める原因になります。）
・漂白の際は、台所用酸素系漂白剤を漂白剤指定の濃度に薄めて使用し、漂白時間は30～40分を限度としてください。

部品名		本体
品名		耐熱ガラス製器具
使用区分		炊飯器用
耐熱温度差		120℃
容量		310ml
消毒方法	煮沸	○
	薬液	○
	電子レンジ	○
食器洗い乾燥機		○

※耐熱温度差とは、高温にしたガラスを水中に投入し急冷させたときに、破損に耐えうる温度のことです。

部品名		計量カップ	スプーン	取り出し具
原料樹脂		ポリプロピレン	ポリプロピレン	シリコーンゴム
耐熱温度		140℃	140℃	140℃
容量		270ml	10ml	ー
電子レンジ加熱		○	ー	ー
消毒方法	煮沸	○	○	○
	薬液	○	○	○
	電子レンジ	○	○	○
食器洗い乾燥機		○	○	○

・食器洗い乾燥機は家庭用のものを使用し、熱風吹出口付近は置かないでください。
・機種によっては水流などで製品が飛んで、うまく洗浄できない場合もあります。